

Grill contact "Panini" 1GR



Description

Grill à contact pour paninis avec une plaque de cuisson, rainurée en haut, lisse en bas, 2,2 kW, prêt à brancher. Plaques de cuisson en fonte, largeur 340 mm, jusqu'à 300 °C. Brosse de nettoyage incluse. Pour les cafés et bistrots qui préparent quotidiennement des paninis, des sandwiches et des ciabattas avec des stries de grillage sur le dessus.

Caractéristiques

• Dimensions plaque grillade supérieure :	L 340 x P 220 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure :	L 345 x P 235 mm
• Couleur :	Gris argenté
• Matériau de grills :	Fonte Émaillé
• Modèle de surface de grillade :	Nervuré en haut, lisse en bas
• Bac collecteur de graisse :	Oui
• Plage de température :	de 50 °C à 300 °C
• Commande :	Manette Manuel
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe Marche/arrêt
• Réglage de la température :	Thermostatique
• Butée de la plaque supérieure réglable :	Non
• Nombre d'unités de grillade :	1
• Affichage numérique :	Non
• Minuterie :	Non

► Continuer à la page suivante

Grill contact "Panini" 1GR

- Programmation : -
- Interrupteur de marche/arrêt : Non
- Compris : 1 brosse de nettoyage
- Raccord d'appareil : Prêt à être branché
- Puissance : 2.2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 410 x P 400 x H 200 mm
- Poids : 18,6 kg

